www.read-eat.de

WM-Cupcakes

Unter dem rasengrünen Frosting mit Deutschlandfahne als Deko versteckt sich ein leckerer Zitronencupcake.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Ergibt: 12-16 Stück

Ihr benötigt:

- Handrührgerät
- Muffinblech mit Papierförmchen
- Spritzbeutel mit Sterntülle
- schwarz-rot-goldene Süßigkeiten für die Deko

Zutaten für den Teig:

- 1 Bio-Zitrone (wir benötigen nur eine Hälfte)
- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml Buttermilch
- 280 g Mehl
- 3 TL Backpulver

www.read-eat.de

Zutaten für das Frosting:

- 70 g weiche Butter
- 200 Puderzucker
- 150 g Frischkäse natur
- 1 Päckchen grüne Lebensmittelfarbe (Pulver)

Anleitung:

1. Schale der halben Zitrone fein abreiben und den Saft aus einer Hälfte auspressen. Zur Seite stellen.
2. Butter, Vanillezucker, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Ei hinzufügen, gleichmäßig unterrühren.
3. Buttermilch, Zitronensaft und Zitronenschale hinzufügen.
4. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise rasch unterrühren.
5. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden und zu 2/3 mit dem Teig füllen. Wer lieber kleinere Cupcakes mag, verteilt den Teig auf 16 Förmchen, ansonsten reicht die Menge für 12 große.
7. Auf der mittleren Schiene 20 Minuten lang backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Für das Frosting die Butter mit der Lebensmittelfarbe verrühren, bis eine gleichmäßig eingefärbte Masse entstanden ist. Anschließend Puderzucker unterrühren, danach Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Die Masse ungefähr 15 Minuten kühl stellen.
9. Das Frosting in den Spritzbeutel füllen und kreisförmig auf die abgekühlten Cupcakes spritzen. Nach Wunsch dekorieren.

Guten Appetit!